



ARROZ A LA CUBANA

Ingredientes

Arroz redondo: 300 g

Huevos: 4

Plátanos: 4 a media maduración (nota 1)

Cebolla: ½

Mantequilla: 50 g

Aceite de oliva extra virgen: 10 cucharadas

Laurel: 1 hoja

Ajo: 1 diente

Salsa de tomate frito: Opcional y al gusto (nota 2)

Sal

Preparación del arroz blanco

1. Medir con algún envase la cantidad de arroz que vamos a emplear (tacita, vaso, etc..).
2. Pelamos el ajo y picar muy finamente y hacer lo mismo con la cebolla.
3. En una cazuela poner dos cucharadas de aceite de oliva virgen extra. Cuando coja temperatura, añadir el ajo y la cebolla y sofreír hasta que la cebolla quede casi transparente.
4. Añadir al mismo recipiente el arroz y la hoja de laurel; mezclar y sofreír un par de minutos.
5. Añadir 2 partes y media de agua, por cada medida de arroz. Cuando comience a hervir, salar al gusto y poner a fuego bajo.
6. Cocinar durante 15-16 minutos, comprobando de vez en cuando que no se quede sin líquido y se agarre al fondo.
7. Rectificar de sal, si es necesario. Retirar del fuego, tapar y dejar reposar 4 minutos. Reservar.

Preparación del plato

1. Poco antes de retirar del fuego el arroz conviene preparar el resto de los ingredientes del plato.
2. Pelar los plátanos y cortarlos a todo lo largo en dos.
3. Poner una sartén al fuego y añadir la mantequilla, dejando que se derrita. Dorar en ella las mitades de los plátanos por ambas caras y reservar tapados.
4. Retirar la mantequilla y añadir el resto del aceite de oliva virgen extra. Calentar a alta temperatura y freír los huevos. Poner sal al gusto.
5. Servir el arroz moldeado (quitar previamente la hoja de laurel) y el resto de los ingredientes alrededor.

Notas

1. A los que no nos gusta el plátano frito lo sustituimos por 8 salchichas frescas, que doramos como los plátanos.
2. Es muy frecuente presentar este plato con salsa de tomate frito rociada sobre el arroz. Hay quienes, incluso, añaden una cucharada de mahonesa.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Arroz a la cubana	Arroz	01	12-01-2021	1 de 1